SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Istruzioni d'uso e guida alla cottura dei cibi

PG117U

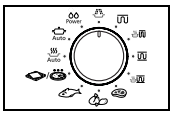
Guida rapida....2
Forno....3
Accessori....3
Pannello di controllo....4
Uso della guida di istruzioni....4
Precauzioni di sicurezza....5
Installazione del forno a microonde....7
Impostazione dell'ora....7
Istruzioni in caso di dubbi o problemi....8
Cottura/Riscaldamento....8
Livelli di potenza....9
Verifica del corretto funzionamento del forno a microonde....9
Arresto della cottura....9
Regolazione del tempo di cottura....9
Uso della funzione di riscaldamento automatico....10
Uso della funzione di cottura automatica....11
Uso della funzione di scongelamento....12
Power Defrost (Scongelamento)....12
Scelta della posizione della resistenza elettrica su grill inferiore....13
Posizioni degli accessori....13
Scelta degli accessori....13
Uso della grill superiore....14
Funzione Power Grill....14
:Combinazione di microonde e grill superiore....15
Impiego combinato di microonde e Power Grill....16
Impiego della funzione Power Grill Auto Cook (Cottura automatica)....17
Impego della funzione Power Grill Auto Reheat (Riscaldamento automatico)....18
Impiego della funzione Deodorization (Antiodore)....19
Impostazione del tempo di riposo....19
Disattivazione dei segnali acustici....20
Chiusura di sicurezza del forno a microonde....20
Impiego del pulsante Easy Clean (Pulizia facile)....20
Guida alla scelta dei contenitori per i cibi....21
Guida alla cottura....22
Pulizia del forno a microonde....32
Conservazione e riparazione del forno a microonde....32
Specifiche tecniche....33

Code No.:DE68-02712A

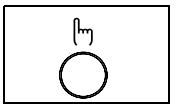
Guida rapida

IT

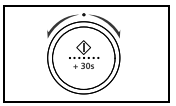
Per cuocere il cibo



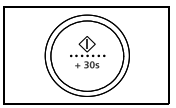
1. Ruotare la **manopola di Controllo cottura** sul simbolo **Microwave (Microonde)**( ).



2. Premere il tasto **Select (Seleziona)** ( ) fino a quando appare il livello di potenza adeguato.

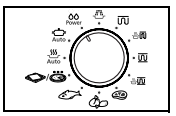


3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola** in modo appropriato

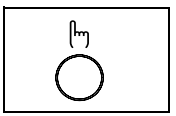


4. Premere il tasto **Start (Avvio)**( ).
   Risultato : Inizia la cottura del cibo.
   - A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

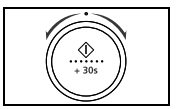
Per scongelare il cibo



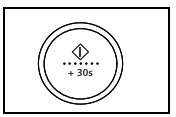
1. Collocare il cibo congelato nel forno.
   Ruotare la **manopola di Controllo cottura** sul simbolo **Defrost (Scongelamento)**( ).



2. Premere il tasto **Select (Seleziona)**( ) per selezionare la categoria di cibo desiderata.

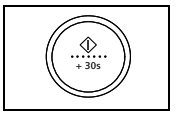


3. Selezionare il peso ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Start (Avvio)**( ).
   Risultato : Inizia lo scongelamento del cibo.
   - A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

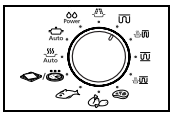
Per aggiungere ulteriori 30 secondi.



Lasciare il cibo nel forno.

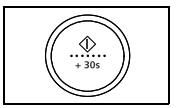
Premere il tasto **+30s**( ) una o più volte. A ogni pressione verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di cottura.

Per grigliare elettricamente il cibo.



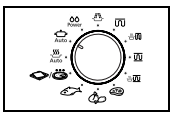
1. Ruotare la **manopola di Controllo cottura** sul simbolo **Grill (Griglia)**( ).

2. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola** in modo appropriato

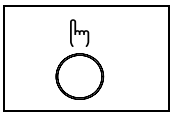


3. Premere il tasto **Start (Avvio)**( ).
   Risultato : Inizia la cottura del cibo.
   - A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

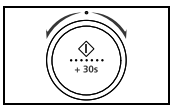
Per cuocere automaticamente il cibo



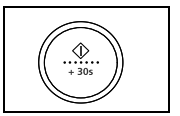
1. Collocare il cibo congelato nel forno.
   Ruotare la **manopola di Controllo cottura** sul simbolo **Auto Cook (Cottura automatica)**( ).



2. Premere il tasto **Select (Seleziona)**( ) per selezionare la categoria di cibo desiderata.

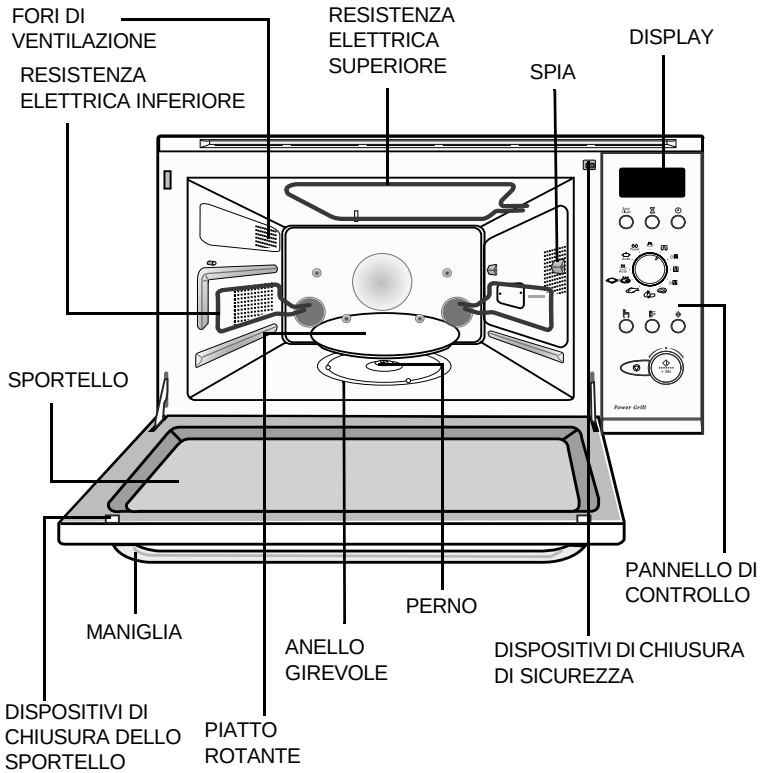


3. Selezionare il peso ruotando la **manopola**.



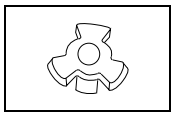
4. Premere il tasto **Start (Avvio)**( ).
   Risultato : Inizia lo scongelamento del cibo.
   - A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Forno

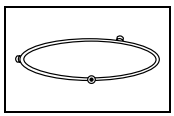


Accessori

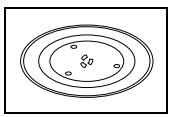
A seconda del modello acquistato, vengono forniti vari accessori che è possibile utilizzare in svariati modi.



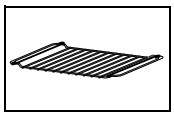
1. **Perno**, già collocato sull'albero motore alla base del forno.
   Funzione : il perno provvede alla rotazione del piatto rotante.



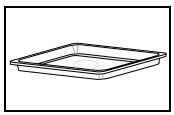
2. **Anello girevole**, da collocare al centro del forno.
   Funzione : L'anello girevole supporta il piatto rotante.



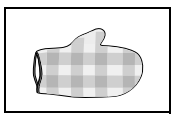
3. **Piatto rotante**, da collocare sull'anello girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sul perno
   Funzione : Il piatto rotante è la superficie di cottura principale.
   Può essere facilmente smontato per la pulizia.



4. Griglia metallica
   Funzione : La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura dei cibi al grill, combinata ed in modalità Power Grill.



5. **Vassoio in metallo**
   Funzione : Il vassoio in metallo è utilizzato per ottenere una migliore doratura degli alimenti con cotture in modalità combinata, oltre che per mantenere croccante la pasta di torte e pizze.

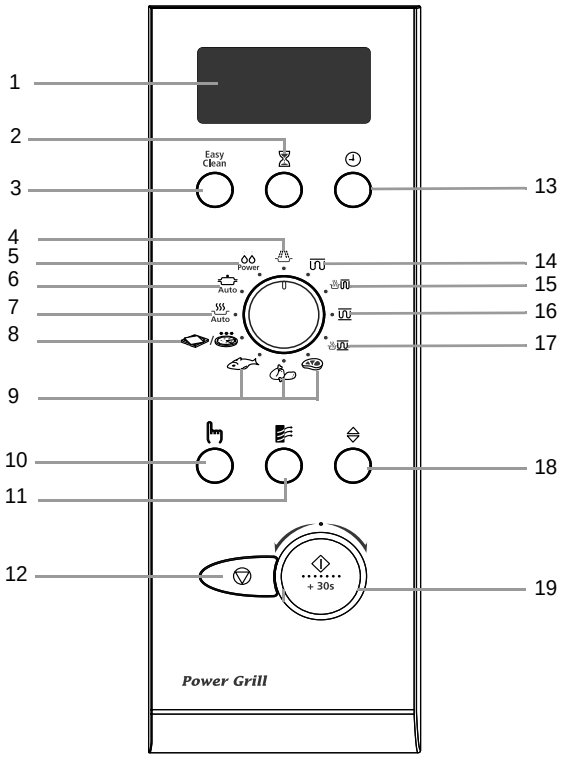


6. **Guanti resistenti al calore**
   Funzione : Utilizzare guanti da forno quando si estraggono dal forno la griglia metallica, il piatto rotante o qualsiasi altro contenitore, una volta terminato il ciclo di cottura.

☞ **NON** utilizzare il forno a microonde senza l'anello girevole e il piatto rotante.

IT

Pannello di controllo



1. DISPLAY
2. TASTO DI IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI RIPOSO
3. TASTO DI PULIZIA FACILITATA
4. MODALITÁ MICROONDE
5. SELEZIONE DELLA FUNZIONE DI SCONGELAMENTO
6. MODALITÁ DI COTTURA AUTOMATICA
7. MODALITÁ DI RISCALDAMENTO AUTOMATICO
8. SELEZIONE POWER GRILL AUTO REHEAT (Riscaldamento automatico in modalità Power Grill)
9. SELEZIONE POWER GRILL AUTO COOK (Cottura automatica in modalità Power Grill)
10. IMPOSTAZIONE MODALITÁ
11. TASTO DEODORANTE
12. TASTO ARRESTA/ANNULLA
13. TASTO DI IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO
14. MODALITÁ GRILL
15. MODALITÁ COMBINATA MICROONDE + GRILL
16. MODALITÁ POWER GRILL
17. MODALITÁ COMBINATA MICROONDE + POWER GRILL
18. TASTO PIÙ/MENO
19. TASTO DI AVVIO

Uso della guida di istruzioni

Avete appena acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni molto utili sulla cottura degli alimenti con questo forno a microonde:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori e materiali per cottura idonei***
- ***Suggerimenti utili sulla cottura***

Il retrocopertina contiene una guida di riferimento rapida che illustra le quattro operazioni di cottura di base:

- ***Cottura degli alimenti***
- ***Scongelamento degli alimenti***
- ***Cottura dei cibi in modalit***
- ***Aggiunta di tempi di cottura supplementari***

All'inizio di questo manuale sono riportate alcune figure del forno e del pannello di controllo per aiutare l'utente a trovare con facilità i tasti.

Nelle procedure passo a passo vengono utilizzati tre diversi simboli.

Importante **Nota** **Attenzione**

Uso della guida di istruzioni (continua)

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÁ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non tentare mai di utilizzare il forno quando lo sportello è aperto. Non tentare di manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcunché nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergenti sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano pulite. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno soffice e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, evitare di utilizzarlo fino a quando il danno non sarà stato riparato da un tecnico specializzato.
È molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello, dispositivi e superfici di tenuta
(2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) Cavo di alimentazione

(d) Il forno dovrà essere regolato o riparato solo da personale specializzato.

Precauzioni di sicurezza

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME FUTURO RIFERIMENTO.

Quando si cucinano alimenti o liquidi nel forno a microonde, adottare le seguenti precauzioni.

1. **NON** utilizzare materiali da cucina metallici all'interno del forno a microonde:
- Contenitori metallici
- Servizi da tavola con rifiniture in oro o argento
- Spiedi, forchette, ecc.

Motivo: Potrebbero generarsi scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

2. **NON** riscaldare:
- Bottiglie, barattoli, contenitori sotto vuoto o sigillati
  Es.) alimenti per bambini in barattolo
- Alimenti a tenuta d'aria.
  Es.) Uova, noci nel guscio, pomodori

Motivo: L'aumento di pressione potrebbe causarne l'esplosione.
Suggerimento: Rimuovere l'involucro, perforare la buccia, il guscio, ecc.

3. **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto.
Motivo: Le pareti del forno potrebbero danneggiarsi.
Suggerimento: Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.

4. **NON** coprire le aperture di ventilazione posteriori con panni o carta.
Motivo: I panni o la carta potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno.

5. Utilizzare **SEMPRE** guanti da forno quando si estraggono i piatti.
Motivo: Alcuni piatti assorbono le microonde e il calore si trasmette dal cibo al piatto. Di conseguenza, i piatti potrebbero essere molto caldi.

6. **NON** toccare le pareti interne del forno.
Motivo: Il calore delle pareti potrebbe essere tale da provocare ustioni, anche se la cottura è già terminata e anche se all'apparenza le pareti non sembrano calde. Evitare il contatto tra materiali infiammabili e le aree interne del forno. Lasciare che il forno si raffreddi.

7. Per ridurre il rischio di incendi nella cavità del forno:
- Non riporre materiali infiammabili nel forno
- Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste
- Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali
- In caso di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno e spegnere l'apparecchiatura oppure scollegarla dalla rete elettrica

Precauzioni di sicurezza (Continua)

8. Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini.
- Dopo lo spegnimento del forno, attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.
- Fare attenzione quando si maneggia il contenitore dopo il riscaldamento. Se il contenitore è troppo caldo esiste il rischio di ustioni.
- Esiste il rischio di bollitura ritardata con fuoriuscite.
- Per evitare la bollitura ritardata e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio di plastica o un tubo di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

  Motivo: Durante il riscaldamento di liquidi il punto di bollitura può essere ritardato; ciò significa che fuoriuscite provocate dalla bollitura possono avere inizio dopo che il contenitore è stato estratto dal forno. E' possibile ustionarsi.
- In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:
  * Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Coprire con un panno pulito e asciutto.
  * Non applicare creme, oli o lozioni.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente.
- Controllare **SEMPRE** la temperatura del latte o degli alimenti per l'infanzia prima di darli al bambino.
- Non riscaldare **MAI** il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.

9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione è danneggiato.

10. Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.
Motivo: La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.

11. Mantenere pulito l'interno del forno.
Motivo: Le particelle di cibo o gli schizzi d'olio sulle pareti o sul pavimento interno potrebbero danneggiare la verniciatura del forno e ridurne l'efficienza.

12. Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) si potrebbero udire degli scricchiolii.
Motivo**:** Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.

13. Quando il forno a microonde è in funzione senza nessun carico, l'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato riposare per oltre 30 minuti.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Durante la cottura o il riscaldamento di alimenti in contenitori di plastica, carta o altri materiali combustibili, è necessario guardare di tanto in tanto il forno.

- ***IMPORTANTE***

I bambini piccoli non dovrebbero **MAI** avere il permesso di utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, né dovrebbero essere lasciati senza sorveglianza vicino a un forno a microonde in funzione. Gli oggetti che possono interessare i bambini non dovrebbero essere conservati o nascosti appena sopra il forno.

ATTENZIONE

Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all'energia a microonde che può essereirradiata dal magnetron o da alto dispositivo generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico

- previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aper-ta o di una antenna mentre il generatore e'in funzione.

ATTENZIONE:

Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE:

Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

- ***ATTENZIONE:***

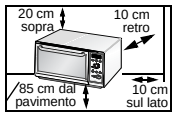
I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE:

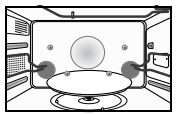
I bambini potranno utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

Installazione del forno a microonde

Collocare il forno su una superficie piana e orizzontale abbastanza robusta da reggere con sicurezza il peso del forno.



1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm (4 pollici) sul retro e ai lati, 20 cm (8 pollici) di spazio sopra il forno e una distanza di almeno 85 cm (33 pollici) dal pavimento.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno.
Installare l'anello della girevole e il piato rotante.
Controllare che il piatto rotante ruoti liberamente.

3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

✻ **Non** bloccare le aperture di ventilazione, per evitare il surriscaldamento e il conseguente spegnimento automatico del forno. Una volta spento, è necessario attendere che il forno si raffreddi prima di poterlo riutilizzare.

✻ Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50Hz, con messa a terra. I cavi di alimentazione danneggiati dovranno essere sostituiti dal costruttore, da un rivenditore autorizzato o da personale qualificato.

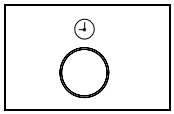
✻ **Non** installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

Impostazione dell'ora

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. L'ora può essere visualizzata in formato a 24 o 12 ore. È necessario impostare l'orologio:

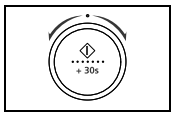
- ***Quando si installa per la prima volta il forno a microonde***
- ***Dopo un'interruzione della corrente elettrica***

✉ Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

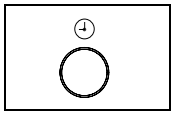


1. **Per visualizzare l'ora il...** | **Quindi premere il tasto Clock (Orologio)(🕘). tasto...**

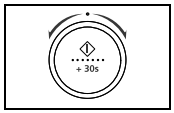
Formato a 24 ore	Una volta
Formato a 12 ore	Due volte



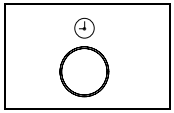
2. Per impostare l'ora, ruotare la **manopola**.



3. Premere il tasto **Clock (Orologio)**(🕘)



4. Per impostare i minuti, ruotare la **manopola**.



5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **Clock (Orologio)**(🕘) per avviare l'orologio.
Risultato : L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.

IT

Istruzioni in caso di dubbi o problemi

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

- È perfettamente normale.
  - Formazione di condensa all'interno del forno
  - Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno
  - Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno
  - Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione

- Il forno non si accende quando si preme il tasto ⏀.
  - Lo sportello è chiuso bene?

- Il cibo non si cuoce
  - Avete impostato correttamente il timer e/o premuto il tasto ⏀?
  - Lo sportello è chiuso?
  - Avete sovraccaricato il circuito elettrico causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

- Il cibo è stracotto o cotto troppo poco
  - Avete impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
  - Avete scelto il livello di potenza appropriato?

- Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici)
  - Avete usato un piatto con finiture in metallo?
  - Avete lasciato forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
  - Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

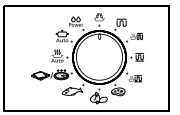
- Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva
  - Quando il forno è in funzione, potrebbero verificarsi alcune lievi interferenze alla ricezione delle apparecchiature radio e tv. E' un fatto normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
  - Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display. Per risolvere il problema, scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.

✉ Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il proprio rivenditore oppure il servizio assistenza post-vendita di SAMSUNG.

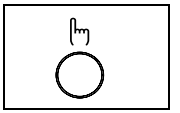
Cottura/Riscaldamento

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi. Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

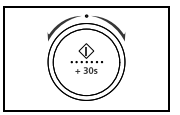
Per prima cosa collocare il cibo al centro della piatto rotante. Quindi, chiudere lo sportello.



1. Ruotare la **manopola di Controllo cottura** sul simbolo **Microwave (Microonde)** .
   Risultato : Verrà visualizzata l'indicazione 900W (potenza massima di cottura): Selezionare il livello di potenza appropriato premendo il tasto fino a quando appare il wattaggio corrispondente. Consultare la tabella dei livelli di potenza alla pagina successiva

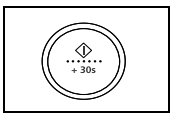


2. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Select (Seleziona)**( ) fino a quando appare il valore appropriato. Per informazioni dettagliate, consultare la tabella dei livelli di potenza.



3. Selezionare il tempo di cottura ruotando il **quadrante**.
   - Esempio: Per impostare un tempo di cottura di 3 minuti e 30 secondi, ruotare il quadrante verso destra su 3:30.

   Risultato : Verrà visualizzato il tempo di cottura.



4. Premere il tasto **Start (Avvio)**(⏀).
   Risultato : La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo e al termine:
   - ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

   ✉ Per conoscere il livello di potenza attuale del forno, premere il tasto **Select (Seleziona)** ( ). Se si desidera modificare il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **Select (Seleziona)** ( ) due o più volte fino a raggiungere il valore desiderato.

✉ Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (900W), è sufficiente premere il tasto **Start (Avvio)** (⏀) . A ogni pressione del tasto verranno aggiunti 30 secondi di tempo di cottura. Il forno verrà avviato immediatamente.

Livelli di potenza

È possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	Uscita		
	MICRO-ONDE	**GRIGLIA SUPERIORE** (Riscaldatore superiore)	**GRIGLIA ELETTRICA** (Riscaldatore superiore + inferiore)
ALTO	900 W		
MEDIO ALTO	600 W		
MEDIO	450 W		
MEDIO BASSO	300 W		
SCONGELAMENTO(⁂)	180 W		
BASSO/PER TENERE IN CALDO	100 W		
GRIGLIA	-	900 W	1850 W
COMBI I	300 W	900 W	1850 W
COMBI II	450 W	900 W	1850 W
COMBI III	600 W	900 W	1850 W

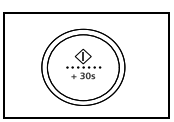
✉ Se si seleziona un livello di potenza più elevato, il tempo di cottura deve essere ridotto. Se si seleziona un livello di potenza inferiore, il tempo di cottura deve essere aumentato.

Verifica del corretto funzionamento del forno a microonde

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, consultare la sezione "Istruzioni in caso di dubbi o problemi" a pagina.

✉ Il forno deve essere collegato a una presa a muro appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100% - 900 W), l'acqua impiegherà più tempo per bollire.

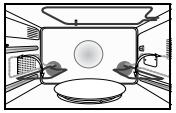
Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia sulla parte superiore dello sportello.
Collocare un bicchiere d'acqua sul piatto rotante. Chiudere lo sportello.



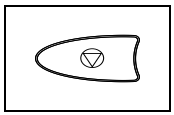
1. Premere il tasto **Start (Avvio)**(◇) e impostare un tempo di 4 o 5 minuti premendo il tasto **Start (Avvio)**(◇) per il numero appropriato di volte.
Risultato : L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti fino a raggiungere il livello di bollitura.

Arresto della cottura

E' possibile arrestare la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.



1. Per un arresto temporaneo,
Aprire lo sportello.
Risultato : La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente ◇.



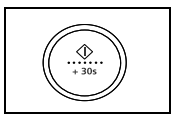
2. Per un arresto totale:
Premere il tasto ▽.
Risultato : La cottura si interrompe.
Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Cancel (Annulla)**(▽).

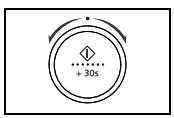
☛ Prima di avviare la cottura è possibile annullare qualsiasi impostazione semplicemente premendo **Cancel (Annulla)**(▽).

Regolazione del tempo di cottura

Come nei metodi di cottura tradizionali, il tempo di cottura può richiedere lievi aggiustamenti, a seconda dei gusti personali e delle caratteristiche degli alimenti. È possibile:

- ***Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.***
- ***Aumentare o ridurre il tempo di cottura rimanente.***





1. Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **Start (Avvio)**(◇) una o più volte. A ogni pressione verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di cottura.
Esempio: Per aggiungere tre minuti, premere il tasto **Start (Avvio)**(◇) sei volte.

2. Se si desidera aumentare o ridurre il tempo di cottura durante la cottura, ruotare la **manopola** verso destra o verso sinistra.

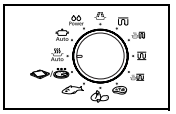
Uso della funzione di riscaldamento automatico

IT

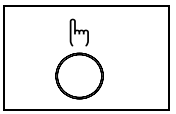
La funzione Auto Reheat (Riscaldamento automatico) ( ) ha tre tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.

È possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il quadrante.

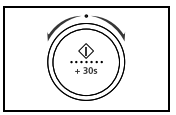
Per prima cosa collocare il cibo al centro della piatto rotante. Quindi, chiudere lo sportello.



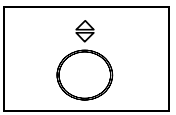
1. Ruotare la **manopola di Controllo cottura** sul pulsante **Auto( )** per il numero di volte richiesto.



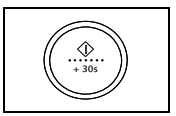
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Select (Seleziona)**( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare il peso dell'alimento ruotando la **manopola**.



4. Se necessario, aumentare o diminuire il tempo di cottura premendo i tasti **More/Less (Più/Meno)** ( ).



5. Premere il tasto **Start (Avvio)**( ).
Risultato : I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

✉ Se si desidera aumentare o ridurre il tempo di cottura durante la cottura, ruotare la **manopola** verso destra o verso sinistra.

La tabella seguente illustra 3 programmi di riscaldamento automatico e le quantità, i tempi di riposo e consigli vari.

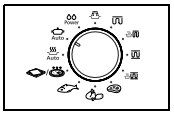
Questi programmi utilizzano solo l'energia del forno a microonde.

.

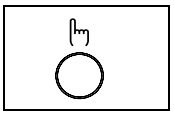
Codice	Alimento	Dimensioni del recipiente	Tempo di riposo	Consigli
1	Piatti preconfezionati (congelati)	300-350 g 400-450 g	3 min	Collocare su un piatto in ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto per cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e un contorno come patate, riso o pasta).
2	Zuppa/ spezzatino (congelato)	300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml	3 min	Versare la zuppa o la salsa in un piatto in ceramica profondo o in una scodella. Coprire durante il tempo di riscaldamento e di riposo. Mescolare prima e dopo il periodo di riposo.
3	Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	1-2 min	Versare il liquido in una tazza in ceramica e riscaldare senza coprire. Collocare una tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra e 3 o 4 tazze in cerchio. Lasciarle nel forno a microonde. Mescolare prima e dopo il periodo di riposo. Fare attenzione quando si tolgono le tazze dal forno (vedere le istruzioni sulla sicurezza per i liquidi).

Uso della funzione di cottura automatica

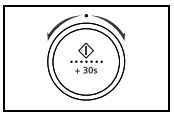
La funzione Auto Cook (Cottura automatica) ( ) ha tre tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
È possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il quadrante.
Per prima cosa collocare il cibo al centro della piatto rotante.
Quindi, chiudere lo sportello.



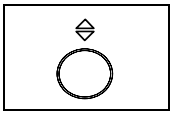
1. Ruotare la **manopola di Controllo cottura** sul pulsante **Auto( )** per il numero di volte richiesto.



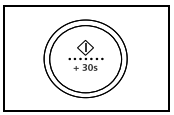
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Select (Seleziona)**( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare il peso dell'alimento ruotando la **manopola**.



4. Se necessario, aumentare o diminuire il tempo di cottura premendo i tasti **More/Less (Più/Meno)** ( ).



5. Premere il tasto **Start (Avvio)**( ).
Risultato : I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

- Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.
- Se si desidera aumentare o ridurre il tempo di cottura durante la cottura, ruotare la **manopola** verso destra o verso sinistra.

La tabella seguente illustra 3 programmi di cottura automatica e le quantità, i tempi di riposo e consigli vari.
Questi programmi utilizzano solo l'energia del forno a microonde.
.

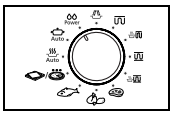
Codice	Alimento	Portata Dimensioni	Tempo di riposo	Consigli
1	Verdure	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua per 200-250 g oppure 45ml (3 cucchiai) per 300-450 g e aggiungere 60 ml (4 cucchiai) per 500-550 g. Mescolare dopo la cottura. Con quantità maggiori, mescolare una volta durante la cottura.
2	Verdure surgelate	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	4 min.	Pesare le verdure surgelate(-18°C) e metterle in un recipiente in vetro Pirex di dimensioni appropriate con coperchio. Per 200-350 g aggiungere 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua, per 400-550 g aggiungere 30 ml (2 cucchiai da tavola). Mescolare dopo la cottura e prima di servire. Questo programma è adatto per piselli, mais dolce, broccoli, cavolfiore e verdure miste come piselli, carote e cavolfiore.
3	Patate	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min	Pesare le patate dopo averle pelate, lavate tagliate a pezzi di uguali dimensioni. Collocarle in un recipiente in vetro con coperchio. Aggiungere 45 ml (3 cucchiai da tavola) di acqua per 300 -450 g, aggiungere 60 ml (4 cucchiai) per 500-650g.

Uso della funzione di scongelamento

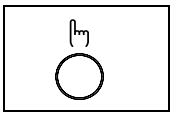
La funzionalità Power Defrost (Scongelamento) consente di scongelare con facilità carni, pollame, pesce e pane/dolci. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.

✉ Utilizzare solo piatti adatti al forno a microonde.

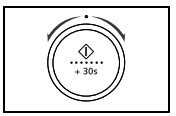
Per prima cosa collocare il cibo al centro della piastra. Quindi, chiudere lo sportello.



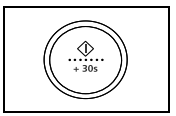
1. Ruotare la **manopola di Controllo cottura** sul simbolo **Auto Power Defrost (Scongelamento automatico)**( ).



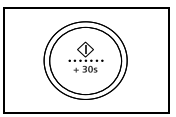
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Select (Seleziona)**( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare il peso dell'alimento ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Start (Avvio)**(◇).
Risultato :
- Il cibo inizierà a scongelarsi.
- A metà del processo di scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.



5. Premere di nuovo il tasto **Start (Avvio)** (◇) per terminare lo scongelamento.
Risultato : A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ È anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per eseguire questa operazione, selezionare la funzionalità di cottura/ riscaldamento a microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione "Cottura/riscaldamento" a pagina pagina 8.

Power Defrost (Scongelamento)

La tabella seguente illustra i vari programmi di scongelamento, con quantità, tempo di riposo e consigli vari.

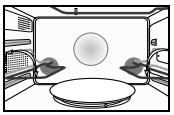
Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto in ceramica.

Codice	Alim-ento	Portata Dimensioni	Tempo di riposo	Consigli
1	Carne	200-2.000g	20-90 min.	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per vitello, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata.
2	Pollame	200-2.000g	20-90 min.	Proteggere le zampe e le punte delle ali con un foglio di alluminio. Girare l'alimento quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi o in porzione.
3	Pesce	200-2.000g	20-80 min.	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.
4	Pane/ dolci	125-1.000g	10-60 min.	Posizionare il pane su un pezzo di carta da cucina e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. Collocare il dolce su un piatto di ceramica e se possibile girarlo appena il forno emette il segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti di cioccolato.

Scelta della posizione della resistenza elettrica su grill inferiore

La resistenza elettrica viene utilizzata con la funzione Power Grill. Può essere posizionata in due modi:

- ***Posizione orizzontale, per la funzione Power Grill o cotture combinata microonde + Power Grill***
- ***Posizione verticale, per cottura a microonde, grill o cottura combinata microonde + grill. Solo utilizzando il grill superiore.***



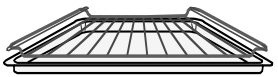
Se si colloca il cibo nel grill e si seleziona la modalità Power Grill o Super Combi, il grill inferiore si posizionerà automaticamente sulla posizione orizzontale.

☛ Prima di riscaldare nuovamente il grill, è necessario attendere che si raffreddi. (Minimo 10 minuti)

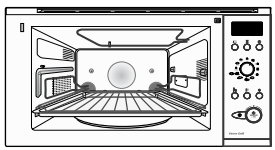
Posizioni degli accessori

Quando si utilizzano contemporaneamente la griglia ed il vassoio in metallo, non sistemarli allo stesso livello.

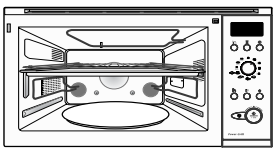
Ad esempio, se il vassoio in metallo è posto nella parte inferiore,la griglia dovrebbe essere posta al livello superiore.



(X)



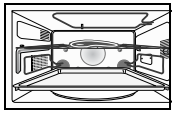
(X)



(X)

Scelta degli accessori

Utilizzare recipienti adatti per forni a microonde. Non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc.



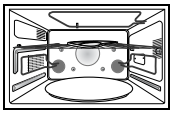
Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali. I recipienti o gli utensili in metallo potrebbero danneggiare il forno.

✉ Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai contenitori a pagina 21 .

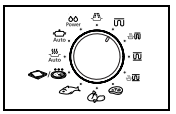
IT

Uso della grill superiore

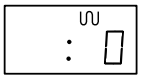
Il grill superiore consente di scaldare e rosolare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare le microonde. A questo scopo, viene fornita un apposita griglia in metallo con il forno a microonde.

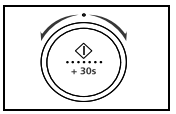


1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sulla griglia in metallo

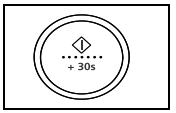


2. Ruotare la manopola di **Controllo cottura** sul simbolo **Power Grill** (⊓⊓).
Risultato : Sul display appare quanto segue: :





3. Selezionare il tempo di cottura ruotando il **quadrante**.
- Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



4. Premere il tasto ⏀.
Risultato : La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare.
Inizia la cottura del cibo e al termine:
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

☛ Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.

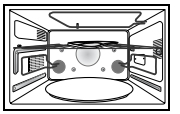
☛ Non preoccuparsi se il forno si spegne e si riaccende durante la grigliatura.
Questo sistema è utilizzato per evitare il surriscaldamento del forno.

✉ Se si desidera aumentare o ridurre il tempo di cottura durante la cottura, ruotare la **manopola** verso destra o verso sinistra.

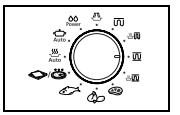
Funzione Power Grill

La funzione Power Grill consente di scaldare e rosolare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare le microonde. A questo scopo, insieme al forno a microonde viene fornito un apposito ripiano per grigliature in metallo.

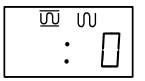
✉ Se si seleziona Power Grill i due grill inferiori verranno spostati automaticamente in posizione orizzontale.

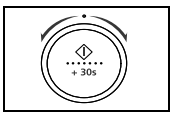


1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano in metallo.

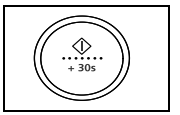


2. Ruotare la manopola di **Controllo cottura** sul simbolo **Power Grill** (⊓⊓).
Risultato : Sul display appare quanto segue: :





3. Selezionare il tempo di cottura ruotando il **quadrante**.
- Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



4. Premere il tasto ⏀.
Risultato : La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare.
Inizia la cottura del cibo e al termine:
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

☛ Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.

✉ Se si desidera aumentare o ridurre il tempo di cottura durante la cottura, ruotare la **manopola** verso destra o verso sinistra.

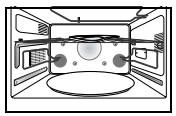
:Combinazione di microonde e grill superiore

Questa modalità di cottura combina il calore irradiato della griglia con la velocità della cottura a microonde. Si attiva solo quando lo sportello è chiuso. Il piatto rotante continuerà a ruotare.

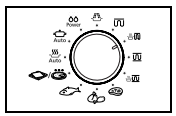
Quando si utilizza il grill superiore, questo modello di forno dispone di tre diverse combinazioni di cottura: 600 W + Grill superiore, 450 W + Grill superiore e 300 W + Grill superiore.

☛ Utilizzare **SEMPRE** materiali per forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

☛ Per toccare i recipienti nel forno, indossare **SEMPRE** guanti da forno.

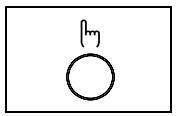


1. Collocare il cibo sul ripiano nella sezione superiore o inferiore. Chiudere lo sportello.

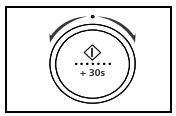


2. Ruotare la manopola di **Controllo cottura** sul simbolo **MWO + Grill Combi (Microonde + Grill)** ( ).
Risultato : Sul display appare quanto segue:

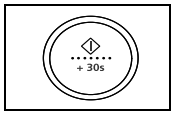
Grill + MWO (600W)



3. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Select (Seleziona)**( ) fino a quando appare il valore appropriato.
(600W/ 450W/300W)
- Non è possibile impostare la temperatura della griglia.



4. Selezionare il tempo di cottura ruotando il **quadrante**.
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



5. Premere il tasto ◊.
Risultato :
- ◆ Inizierà la cottura in modalità combinata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

☛ Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.

✉ Se si desidera aumentare o ridurre il tempo di cottura durante la cottura, ruotare la **manopola** verso destra o verso sinistra.

Impiego combinato di microonde e Power Grill

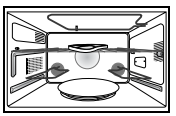
IT

Questa modalità di cottura combina il calore irradiato della griglia con la velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante ruota. Durante il funzionamento dei grill superiore ed inferiore, il cibo verrà rosolato sia sopra sia sotto. Non è necessario: Girare il cibo.. Inserire il cibo nella sezione superiore. Quando si utilizza la griglia elettrica, questo modello di forno dispone di tre diverse combinazioni di cottura:

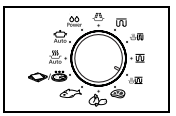
600 W + Power Grill, 450 W + Power Grill e 300 W + Power Grill.

☛ Utilizzare **SEMPRE** materiali per forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

☛ Per toccare i recipienti nel forno, indossare **SEMPRE** guanti da forno.

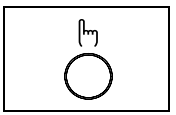


1. Collocare il cibo sul ripiano nella sezione superiore o inferiore. Chiudere lo sportello.

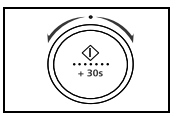


2. Ruotare la **manopola di Controllo cottura** sul simbolo **MWO + Power Grill Combi (Microonde + Combinazione griglia elettrica)** ( ).
Risultato : Sul display appare quanto segue:

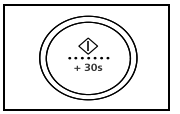
Power Grill + MWO (600W)



3. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Select (Seleziona)**( ) fino a quando appare il valore appropriato.
(600W/ 450W/300W)
- Non è possibile impostare la temperatura della griglia.



4. Selezionare il tempo di cottura ruotando il **quadrante**.
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



5. Premere il tasto .
Risultato :
- ◆ Inizierà la cottura in modalità combinata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo “0” lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

☛ Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.

✉ Se si desidera aumentare o ridurre il tempo di cottura durante la cottura, ruotare la **manopola** verso destra o verso sinistra.

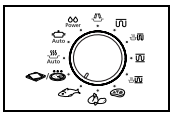
Impiego della funzione Power Grill Auto Cook (Cottura automatica)

Quando si utilizza la funzione Power Grill Auto Cook, il tempo di cottura viene impostato automaticamente. È possibile regolare il numero di portate ruotando la manopola.

☛ Utilizzare **SEMPRE** materiali per forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

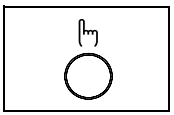
☛ Per toccare i recipienti nel forno, indossare **SEMPRE** guanti da forno.

Collocare il cibo sul ripiano e inserire quest'ultimo nella sezione superiore. Quindi, chiudere lo sportello.

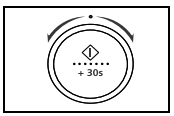


1. Ruotare la **manopola di Controllo cottura** sul simbolo **Power Grill Auto Cook (Cottura automatica con griglia elettrica**(/ /).
Risultato : Sul display appare quanto segue:

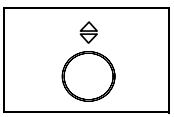
1: tipo di alimento



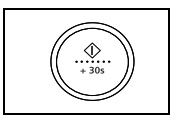
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Select (Seleziona)**( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare le dimensioni della portata ruotando il **quadrante**.



4. Se necessario, aumentare o diminuire il tempo di cottura premendo i tasti **More/Less (Più/Meno)** ( ).



5. Premere il tasto **Start (Avvio)**( ).
Risultato : I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

✉ Se si desidera aumentare o ridurre il tempo di cottura durante la cottura, ruotare la **manopola** verso destra o verso sinistra.

La seguente tabella presenta i diversi programmi automatici con Power Grill per carni, pollami e pesce arrosto, oltre alle quantità, i tempi di riposo e i consigli appropriati. Il programma per bistecche può essere utilizzato solo in modalità Power Grill (Griglia elettrica). I seguenti programmi vanno utilizzati con una combinazione di microonde e griglia elettrica.

Icona	Cod-ice	Alimento	Dimensioni del recipiente	Tempo di riposo	Consigli
	1	Bistecche	350-400 g (2 pezzi) 450-500 g (2-3 pezzi)	-	Ungere le bistecche o le bistecche di agnello con olio e aromi. Collocarle l'una accanto all'altra al centro del ripiano quadrato. Inserire il ripiano nella sezione superiore e il vassoio in metallo nella sezione inferiore.
	2	Spiedini kebab/ shashilik	400 g (2-4 spiedini) 600 g (4-6 spiedini)	1-2 min.	Infilare i cubetti di carne di maiale, vitello o agnello e le verdure sugli spiedini e aggiungere gli aromi. (Non marinare la carne con l'aceto) Collocare gli spiedini già pronti l'uno accanto all'altro sul ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore e il vassoio in metallo nella sezione inferiore.
	1	Pezzi di pollo	200-300 g (1 pezzo) 400-500 g (2 pezzi) 600-700 g (3 pezzi)	2 min	Strofinare con olio i pezzi di pollo e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocarli in cerchio sul ripiano con il lato della pelle rivolto verso l'alto. Inserire il ripiano nella sezione superiore e il vassoio in metallo nella sezione inferiore.
	2	Petto di pollo	300 g (1-2 pezzi) 400 g (2 pezzi) 500 g (2-3 pezzi)	-	Petti di pollo marinati Collocare i petti di pollo in cerchio sul ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore e il vassoio in metallo nella sezione inferiore. Questo programma può essere utilizzato per filetti di petto di pollo o di tacchino.

IT

Impiego della funzione Power Grill Auto Cook (Cottura automatica) (continua)

Icona	Cod-ice	Alimento	Dimensioni del recipiente	Tempo di riposo	Consigli
	1	Pesce arrosto	300 g (1 pezzo) 600 g (2 pezzi)	3-4 min.	Strofinare la pelle del pesce con olio e sale. Guarnire il pesce con erbe e aromi. Collocare un pesce al centro del ripiano oppure due pesci l'uno accanto all'altro, con la coda dell'uno accanto alla testa dell'altro. Inserire il ripiano nella sezione superiore e il vassoio in metallo nella sezione inferiore. Questo programma è adatto per pesci interi, come trote, carpe, orate o lucioperca.
	2	Filetti di pesce	200-300 g (1 pezzo) 400-500 g (2 pezzi)	3-4 min.	Collocare i filetti di pesce l'uno accanto all'altro al centro del ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore e il vassoio in metallo nella sezione inferiore. Questo programma è adatto per filetti di pesce, come salmone, merluzzo o scorfano.

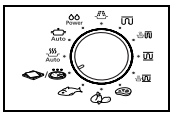
Impego della funzione Power Grill Auto Reheat (Riscaldamento automatico)

Quando si utilizza la funzione Power Grill Auto Reheat con griglia elettrica, il tempo di cottura viene impostato automaticamente. È possibile regolare il numero di portate ruotando la manopola.

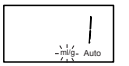
☛ Utilizzare **SEMPRE** materiali per forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

☛ Per toccare i recipienti nel forno, indossare **SEMPRE** guanti da forno.

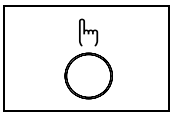
Collocare il cibo sul ripiano e inserire quest'ultimo nella sezione superiore. Quindi, chiudere lo sportello.



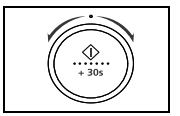
1. Ruotare la manopola di **Controllo cottura** sul simbolo **Power Grill Auto Reheat (Riscaldamento automatico con griglia elettrica)** (/).
Risultato : Sul display appare quanto segue:



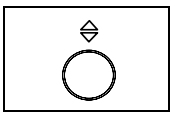
1: tipo di alimento



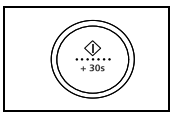
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Select (Seleziona)**( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare le dimensioni della portata ruotando il **quadrante** come richiesto.



4. Se necessario, aumentare o diminuire il tempo di cottura premendo i tasti **More/Less (Più/Meno)** ( ).



5. Premere il tasto **Start (Avvio)**( ).
Risultato : I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

✉ Se si desidera aumentare o ridurre il tempo di cottura durante la cottura, ruotare la **manopola** verso destra o verso sinistra.

Impiego della funzione Power Grill Auto Reheat (Riscaldamento automatico) (continua)

La tabella seguente presenta i programmi di riscaldamento automatico con griglia elettrica per toast Hawaii e pizze congelate, oltre alle quantità, i tempi di riposo e i consigli appropriati.

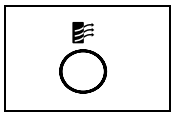
I seguenti programmi vanno utilizzati con una combinazione di microonde e griglia elettrica.

Icona	Alimento	Dimensioni del recipiente	Tempo di riposo	Consigli
1	Toast Hawaii	250-300 g (2 pezzi) 500-550 g (4 pezzi)	1-2 min.	Prendere 2 o 4 fette di pane per toast e porre gli ingredienti desiderati, ad esempio fette di prosciutto, ananas e formaggio, sopra ogni fetta. Collocare le fette l'una accanto all'altra sul ripiano quadrato e inserire quest'ultimo nella sezione superiore.
2	Pizza surgelata	300 g 400 g 500 g	-	Collocare la pizza surgelata sul ripiano quadrato e inserire quest'ultimo nella sezione superiore.

Impiego della funzione Deodorization (Antiodore)

IT

Utilizzare questa funzionalità dopo aver cotto alimenti dall'odore marcato oppure quando l'interno del forno contiene molto fumo. Prima di usare questa funzione, pulire l'interno del forno.

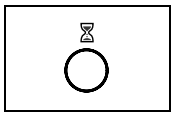


Una volta pulito il forno, premere il tasto **Deodorization (Deodorante)** ( ). Verranno emessi quattro segnali acustici.

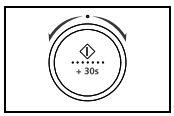
- Il tempo della funzionalità deodorante è stato impostato su 5 minuti. Il tempo aumenta di 30 secondi a ogni pressione del tasto **+30s**.
- Il tempo massimo è 15 minuti.

Impostazione del tempo di riposo

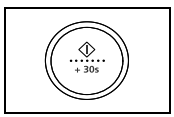
Hold Time (Tempo di riposo) può essere utilizzato per impostare automaticamente il tempo di riposo (senza cottura a microonde).



1. Premere il tasto **Hold/Delay (Mantenimento/riposo)** ( ).
Risultato : Verrà visualizzata la seguente indicazione:
(Hold/Delay mode)



2. Selezionare il tempo di riposo ruotando il **quadrante**.

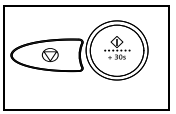


3. Premere il tasto **Start (Avvio)**( ).
Risultato : Una volta trascorso il tempo di riposo, verrà emesso un segnale acustico.

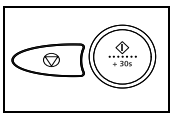
IT

Disattivazione dei segnali acustici

È possibile disattivare i segnali acustici in qualsiasi momento.



1. Premere contemporaneamente i tasti ⏚ e ⏀ .
Risultato : Il forno non emetterà un segnale acustico a ogni pressione di un tasto.

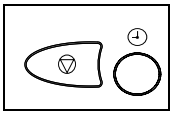


2. Per riattivare la segnalazione acustica, premere di nuovo contemporaneamente i tasti ⏚ e ⏀ .
Risultato : Il forno funziona nuovamente con la segnalazione acustica attivata.

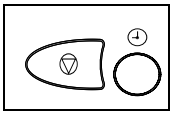
Chiusura di sicurezza del forno a microonde

Il forno a microonde è dotato di uno speciale programma Child Safety (Sicurezza per bambini) che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.

Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.



1. Premere contemporaneamente i tasti ⏚ e 🕘 .
Risultato : Il forno è bloccato (è impossibile selezionare funzioni).

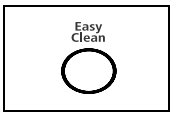


2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo contemporaneamente i tasti ⏚ e 🕘 .
Risultato : Il forno potrà essere utilizzato normalmente.

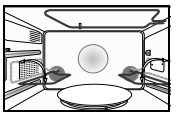
Impiego del pulsante Easy Clean (Pulizia facile)

Questa funzione consente di ruotare il riscaldatore inferiore per consentire un'agevole pulizia delle parti interne.

☛ **È attiva solo quando lo sportello è aperto.**



Premere il tasto **Easy Clean (Pulizia facilitata)**.
Il riscaldatore inferiore ruota in posizione orizzontale.
Dopo la pulizia.



Premere il tasto **Easy Clean (Pulizia facilitata)** o **Stop/Cancel (Arresta/annulla)** ⏚ .

Guida alla scelta dei contenitori per i cibi

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.

Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali di cottura. Se sui materiali è indicato che sono adatti per la cottura a microonde, allora si possono utilizzare in assoluta tranquillità.

La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali e indica se possono essere utilizzati o meno in un forno a microonde.

Materiali di cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli di alluminio	✓ ✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se si utilizza una quantità eccessiva di fogli di alluminio, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto per la rosolatura	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone di poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati con questo tipo di piatti.
Confezioni di tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un eccessivo riscaldamento potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture in metallo	✗	Possono generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da tavola	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Recipienti in vetro	✓	È necessario rimuovere il coperchio. Adatto solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Possono generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o perdere il colore. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola	✓	Possono essere utilizzati per trattenere l'umidità. Non devono venire a contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓ ✗	Solo se per bollitura o per forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ :Consigliata
✓✗:Usare con attenzione
✗ :Non sicura

IT

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata da questo movimento produce calore ed è questo calore che cuoce gli alimenti.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.

Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento che verrebbe normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).

Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore il quale contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti in ceramica, coperchi in plastica o pellicola per microonde.

Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in vetro Pirex con coperchio. Cuocere con il coperchio per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo(min.)	Istruzioni
Spinaci	150g	600W	5-6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300g	600W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiai) di acqua fredda.
Fagiolini	300g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/ granturco)	300g	600W	7-8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300g	600W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiai) di acqua fredda.

Guida alla cottura per riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in vetro Pirex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cucinare con coperchio.
Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in vetro Pirex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cucinare senza coperchio.
Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (stufato)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riz brun (stufato)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto: (riso + riso grezzo)	250g	900W	16-17	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (riso + chicchi di granturco)	250g	900W	17-18	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

Guida alla cottura (Continua)

Guida alla cottura delle verdure fresche

Utilizzare un recipiente in vetro Pirex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un'altra quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere con il coperchio per il tempo minimo indicato – vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure a pezzi di uguale grandezza. Quanto più piccoli sono, tanto minore sarà il tempo di cottura.

Tutte le verdure fresche devono essere cotte utilizzando il livello di potenza massimo (900W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	4½-5 7-8	3	Tagliare le verdure a pezzi di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavoletti di Bruxelles	250g	6-6½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250g	4½-5	3	Tagliare le carote a fette di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Tagliare le verdure a pezzi di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250g	4-4½	3	Tagliare a fette le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non si ammorbidiscono.
Melanzane	250g	3½-4	3	Tagliare le melanzane a fettine e spruzzarle con un cucchiaio di succo di limone.
Porri	250g	4-4½	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Lasciare i funghi piccoli interi e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250g	5-5½	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250g	4½-5	3	Tagliare i peperoni a fettine.
Patate	250g 500g	4-5 7-8	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250g	5½-6	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

IT

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti molto più rapidamente del tempo richiesto dai forni e fornelli tradizionali.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente da +18 a +20°C oppure ad alimenti con una temperatura da +5 a +7°C.

Disposizione e copertura
Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura
Alcuni alimenti possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o persino 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella. In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, in quantità ingente oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere risultati migliori, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio in plastica o un tubetto di vetro dentro ai liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero rovinarsi.
È preferibile sottostimare il tempo di cottura e aggiungere successivamente l'ulteriore tempo richiesto, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo
Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento per il futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.
Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche in capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attenere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio in plastica o un tubo di vetro nel liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:
Svuotare il contenuto della confezione in un piatto profondo in ceramica. Coprire con
- un coperchio in plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Lasciare riposare per 2-3 minuti prima di servire. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è tra 30 e 40°C.

LATTE PER BAMBINI:
Versare il latte in una bottiglia in vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte o degli alimenti per l'infanzia prima di darli al bambino. La temperatura consigliata è circa 37°C.

NOTA:
Gli alimenti per l'infanzia, in particolare, devono essere controllati molto bene per
- evitare che siano serviti troppo caldi.

Come riferimento, utilizzare i livelli di potenza indicati nella tabella successiva.

Guida alla cottura (Continua)

Riscaldamento di alimenti per l'infanzia e latte

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per l'infanzia (verdure + carne)	190g	600W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in un piatto profondo in ceramica. Cucinare con coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciare a riposo per 2-3 minuti Prima di servire, mescolare bene e controllare attentamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190g	600W	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in un piatto profondo in ceramica. Cucinare con coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciare a riposo per 2-3 minuti Prima di servire, mescolare bene e controllare attentamente la temperatura.
Latte per bambini	100ml 200ml	300W	30-40 sec. da 1 min. a 1 min. 10sec.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia in vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cucinare senza coperchio. Agitare bene e lasciare a riposo per almeno 3 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare attentamente la temperatura.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, tè e acqua)	150ml (1 tazza) 300ml (2 tazze) 450ml (3 tazze) 600ml (4 tazze)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: 1 tazza al centro, 2 tazze una di fronte all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.
Zuppa (congelata)	350g 450g	900W	3-3½ 3½-4	2-3	Svuotare in un piatto o in un recipiente in ceramica profondo. Coprire con un coperchio in plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350g	600W	4½ -5½	2-3	Collocare lo stufato in un piatto in ceramica profondo. Coprire con un coperchio in plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di mettere a riposo e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350g	600W	3½ -4½	3	Collocare la pasta (ad esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto in ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350g	600W	4-5	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli, tortellini) su un piatto in ceramica profondo. Coprire con un coperchio in plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di mettere a riposo e servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	350g 450g	600W	4½-5½ 5½ -6½	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati in un piatto in ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.

IT

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare di cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire il drenaggio del liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, drenare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile.
Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti iniziano a riscaldarsi, è possibile proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento iniziano a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attenere 20 minuti prima di continuare.
Lasciare a riposo pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto alle quantità maggiori. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura inclusa tra -18 e – 20°C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne di manzo tritata	250g 500g	6-7 10-12	15-30	Collocare la carne su un piatto in ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio.
Braciole di maiale	250g	7-8		Girare gli alimenti a metà scongelamento.
Pollame				
Pezzi di pollo	500g (2 pezzi)	14-15	15-60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare gli alimenti a metà scongelamento.
Pollo intero	1.200g	30-34		
Pesce				
Filetti di pesce	200g	5-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto in ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare gli alimenti a metà scongelamento.
Pesce intero	400g	11-13		
Frutta				
Bacche	300g	6-7	5 - 10	Disporre la frutta su un piatto in vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5 - 20	Disporre i panini in cerchio oppure orizzontalmente su un pezzo di carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare gli alimenti a metà scongelamento.
Toast/ Sandwich	250g	4-4½		
Pane tedesco (farina di grano + segale)	500g	7-9		

Guida alla cottura (Continua)

POWER GRILL

L'elemento grill superiore è situato al di sotto della parete superiore, mentre ai lati sono posizionati due elementi grill mobili e ancorati al fondo della cavità. Si attivano solo quando lo sportello è chiuso. Utilizzando le modalità Power Grill, i due elementi laterali assumono automaticamente la posizione orizzontale.
Quando si utilizza la funzione Power grill tutti e tre gli elementi si riscaldano e il cibo viene rosolato dal lato superiore e dal lato inferiore.
Utilizzando questa funzione non è necessario girare gli alimenti
(vedere la guida Power Grill).

Preriscaldare la griglia per 3 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con griglia:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Pezzi di pollo, costolette, salsicce, bistecche, hamburger, bacon e fette di spalla, fette sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast ripieno.

Nota importante:
Quando si utilizza la funzione Power Grill, assicurarsi che gli elementi grill laterali siano liberi di muoversi in posizione orizzontale. E' bene ricordare che gli alimenti devono essere posizionati sulla griglia o sul vassoio, che andrà poi inserito nelle guide tra l'elemento grill superiore e i due grill mobili.

MICROONDE + POWER GRILL

Questa modalità di cottura combina il calore irradiato della griglia con la velocità della cottura a microonde. Si attiva solo quando lo sportello è chiuso. Il cibo, collocato sul ripiano nella sezione superiore, si rosola sui lati superiore e inferiore. Non è necessario girare il cibo. Quando si utilizza la griglia elettrica, questo modello di forno dispone di tre diverse combinazioni di cottura:
600 W + Power Grill, 450 W + Power Grill e 300 W + Power Grill.

Nota importante:
Quando si utilizza la modalità combinata microonde + Power Grill, assicurarsi che gli elementi grill laterali siano liberi di muoversi in posizione orizzontale. Gli alimenti devono essere posizionati sulla griglia, se non consigliato diversamente. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente.

GRILL SUPERIORE

Il grill superiore può essere utilizzato anche senza i grill inferiori, se si desidera dorare la parte superiore degli alimenti (Si veda la Guida per il Grill Superiore). Gli alimenti devono essere posizionati sulla griglia, che può essere inserita nel livello superiore o inferiore, se non diversamente consigliato.

MICROONDE + GRILL SUPERIORE

Questa modalità di cottura combina il calore irradiato dal grill superiore con la velocità della cottura a microonde. Si attiva solo quando lo sportello è chiuso. Quando si utilizza il grill superiore, questo modello di forno dispone di tre diverse combinazioni di cottura:
600 W + Grill superiore, 450 W + Grill superiore e 300 W + Grill superiore.

Nota importante:
Quando si utilizza la modalità combinata microonde + grill superiore, assicurarsi che gli elementi grill laterali siano posti sul lato della cavità del forno in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti dovrebbero essere posti direttamente sulla griglia, inserita a livello superiore o inferiore, se non diversamente consigliato.

Stoviglie per cucinare con microonde + grill
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle suddette combinazioni di cottura, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:
A questo tipo di cottura sono adatti tutti gli alimenti cucinati che devono essere riscaldati o rosolati, come ad esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per rosolarne solo la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata quando si desidera ottenere una doratura uniforme e croccante sui lati superiore e inferiore, ad esempio pezzi di pollo. Per maggiori informazioni, consultare la tabella apposita.

IT

Guida alla cottura Power Grill per toast, dolci e verdure

Attenersi ai livelli di potenza ed i tempi di cottura indicati in questa tabella. Utilizzare guanti protettivi per estrarre i cibi dal forno. Non toccare direttamente le resistenze dopo la cottura grill e fare attenzione mentre si muovono.

Alimento	Porzione	Tempo di preriscaldamento (min.) Griglia elettrica	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4-6 pezzi	-	Solo griglia elettrica	5-7	Collocare le fette di toast una accanto all'altra al centro del ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore.
Toast con pomodoro e formaggio	2 pezzi (250 g)	-	300 W + Griglia elettrica	3-4	Prendere una fetta di pane per toast e ricoprirla con una fetta di prosciutto, pomodoro e formaggio. Collocare il toast sul ripiano e inserirlo nella sezione superiore.
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, fette di formaggio)	4 pezzi (500 g)	-	300 W + Griglia elettrica	5½-6½	Collocare le fette di pane per toast con farcitura (prosciutto, ananas, fette di formaggio) una accanto all'altra sul ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore. Dopo la cottura, lasciare a riposo per 2 minuti.
Paste ripiene (ripieno di frutta)	300 g (4 pezzi)	-	Solo griglia elettrica	5-7	Riempire la pasta fresca con frutta, ad esempio albicocche. Collocare le 4 paste ripiene l'una accanto all'altra su carta da forno, quindi sul vassoio. Inserire quest'ultimo nella sezione superiore. Pasta con uova strapazzate.
Pasta ripiena (ripieno di pesce)	500 g (8 pezzi)	-	Solo griglia elettrica	6-8	Riempire la pasta fresca con pesce tritato e aromi. Collocare le paste l'una accanto all'altra su carta da forno, quindi al centro del vassoio. Inserire quest'ultimo nella sezione superiore. Pasta con uova strapazzate.
Rotoli di frittelle "alla russa"	400 g (6 pezzi)	-	Solo griglia elettrica	5-6	Collocare i rotoli di frittelle ripieni di carne tritata (precotti) l'uno accanto all'altro sul vassoio. Inserire il vassoio nella sezione superiore.
Omelette	250 g	-	300 W + Griglia elettrica	6-7	Sbattere 2 uova, aggiungere 2 cucchiai di latte e gli aromi. Mettere il composto in un piatto in vetro Pirex e ricoprire con fette di formaggio. Collocare il piatto sul ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore.
Spiedini di verdure	200 g (2 spiedini)	3	Solo griglia elettrica	8-10	Tagliare a pezzetti le verdure, ad esempio zucchine, peperoni e funghi, e infilarle su uno spiedino. Irrorare le verdure con olio e spezie e disporre gli spiedini l'uno accanto all'altro sul ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore.

Guida alla cottura (Continua)

Guida alla cottura Power Grill per toast, dolci e verdure (Continua)

Alimento	Porzione	Tempo di preriscaldamento (min.) Griglia elettrica	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Melanzane al forno	300 g	3	Solo griglia elettrica	8-10	Collocare 6-8 fette di melanzane sul vassoio preriscaldato. Ricoprire con pomodori tagliati a pezzetti, panna, spezie e formaggio grattugiato. Inserire il ripiano nella sezione superiore.
Patate al forno	500 g	3	600W+ Griglia elettrica	6-8	Collocare le patate (4-5 pezzi) al centro del ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore.
Pizza surgelata	300-400g	-	450W +Griglia elettrica	6-8	Collocare la pizza sul ripiano e inserire quest'ultimo nella sezione superiore.

Guida alla cottura Power Grill per carne e pesce

Attenersi ai livelli di potenza ed ai tempi indicati in questa tabella.
Utilizzare guanti protettivi per estrarre gli alimenti dal forno. Non toccare direttamente le resistenze dopo la cottura grill e fare attenzione mentre si muovono.

Alimenti freschi	Porzione	Tempo di preriscaldamento (min.) Griglia elettrica	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Bistecche di vitello (medio)	300-400g (4 pezzi)	3	Solo griglia elettrica	11-12	Ungere le bistecche o le bistecche di agnello con olio e aromi. Collocarle l'una accanto all'altra sul ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore e il vassoio nella sezione inferiore.
Spiedini kebab/ shashilik	600 g (4-6 pezzi)	3	300 W + Griglia elettrica	8-10	Infilare i cubetti di carne di maiale, vitello o agnello e le verdure sugli spiedini e aggiungere gli aromi. Non marinare la carne con l'aceto. Collocare gli spiedini già pronti l'uno accanto all'altro sul ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore e il vassoio nella sezione inferiore.
Kebab di pollo "alla cinese"	400 g (4-5 pezzi)	3	Griglia elettrica solo	9-11	Infilare i cubetti di carne di pollo sullo spiedino. Ricoprirli con un misto di salsa di soia, amido, olio e aglio. Collocare gli spiedini kebab già pronti l'uno accanto all'altro sul ripiano preriscaldato. Inserire il vassoio nella sezione superiore.

IT

Guida alla cottura Power Grill per carne e pesce (Continua)

Alimenti freschi	Porzione	Tempo di preriscaldamento (min.) Griglia elettrica	Potenza	Tempo (min.)	Istruzioni
Rotoli di carne a pezzetti su spiedini	300 g (2 pezzi)	3	Griglia elettrica solo	6-8	Tagliare la carne a pezzetti e aggiungere erbe e aromi. Collocare i pezzi di carne su due spiedini di legno e disporli sul vassoio preriscaldato. Inserire il vassoio nella sezione superiore. Dopo la cottura, lasciare a riposo per 1-2 minuti
Pezzi di pollo	400-500g	-	300 W + Griglia elettrica	11-13	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli l'uno accanto all'altro al centro del ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore e il vassoio nella sezione inferiore. Lasciare a riposo per 2-3 minuti
Filetti di petto di pollo	400 g (2 pezzi)	-	300 W + Griglia elettrica	9-11	Marinare i filetti di pollo o di tacchino e collocarli l'uno accanto all'altro al centro del ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore e il vassoio nella sezione inferiore.
Pesce arrosto	300 g (1 pesci) 600 g (2 pesci)	-	300 W + Griglia elettrica	7-8 11-13	Strofinare la pelle del pesce, ad esempio trota o orata, con olio e sale. Guarnire il pesce con erbe e aromi. Collocarle i pesci uno accanto all'altro sul ripiano, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro. Inserire il ripiano nella sezione superiore e il vassoio nella sezione inferiore. Dopo la cottura, lasciare a riposo per 2-3 minuti
Filetti di salmone	400-500g (2 pezzi)	-	300 W + Griglia elettrica	11-12	Collocare i filetti di pesce al centro del ripiano. Inserire il ripiano nella sezione superiore e il vassoio nella sezione inferiore. Dopo la cottura, lasciare a riposo per 2-3 minuti

Guida alla cottura (Continua)

Guida Grill Superiore

Preriscaldare il grill superiore utilizzando la funzione solo-grill per 3 minuti.

Utilizzare livelli di potenza e tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Potenza	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Pomodori grigliati	200 g (2 pezzi)	300 W + Griglia	3-4	---	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli con un po' di formaggio. Disporli in cerchio in un piatto in vetro Pirex. Collocare il piatto sul ripiano e inserirlo nella sezione superiore. Lasciare a riposo per 2-3 minuti
Mele al forno	3 mele (ca.400g) 6 mele (ca.800g)	300 W + Griglia	7-8 13-15	----	Estrarre il torsolo dalle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con mandorle affettate. Collocare le mele su un piatto in vetro Pirex. Collocare il piatto direttamente sulla piastra girevole. Dopo la cottura, lasciare a riposo per 2-3 minuti
Gratin fresco (congelato)	450-500 g	600 W + Griglia	10-12	---	Collocare la pasta fresca in un piatto in vetro Pirex piccolo. Collocare il piatto sulla piastra girevole. Dopo la cottura, lasciare a riposo per 2-3 minuti

SUGGERIMENTI SPECIALI

SCIOGLIERE IL BURRO

Mettere 50 grammi di burro in un piattino profondo in vetro. Coprire con un coperchio in plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

SCIOGLIERE LA CIOCCOLATA

Mettere 100 grammi di cioccolato in un piattino profondo in vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo dal forno.

SCIOGLIERE IL MIELE CRISTALLIZZATO

Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in un piattino profondo in vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

SCIOGLIERE LA GELATINA

Deporre i fogli di gelatina essiccata (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in vetro Pirex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare dopo l'operazione.

CUCINARE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cucinarla in un recipiente in vetro Pirex senza coperchio da 3 ½ a 4 ½ minuti a 900 W fino a quando diventa completamente trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUCINARE LE MARMELLATE

Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente in vetro Pirex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Coprire il recipiente e cucinare per 10-13 minuti a 900W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in un vasetto in vetro con coperchio a vite. Lasciare a riposo per 5 minuti.

CUCINARE I BUDINI

Mescolare la polvere del budino con zucchero e latte (500 ml) seguendo le istruzioni del produttore. Mescolare bene. Utilizzare un recipiente in vetro Pirex di dimensioni appropriate.
con coperchio. Coprire il recipiente e cucinare per 6 ½-7 ½ minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

ROSOLARE LE MANDORLE AFFETTATE

Disporre uniformemente 30g di mandorle affettate su un piatto in ceramica di medie dimensioni.
Mescolare più volte durante la cottura. Cuocere per 3 ½-4 ½ minuti a 600 W.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo dal forno.

Pulizia del forno a microonde

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di alimenti:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportelli e relative guarnizioni***
- ***Piatto rotante e anello girevole***

☛ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

☛ Qualora il forno non venga tenuto pulito, ciò potrebbe condurre a un deterioramento della superficie danneggiando l'apparecchiatura ed eventualmente provocando situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda insaponata. Risciacquare e asciugare.

2. Rimuovere con un panno insaponato ogni spruzzo o macchia sulle superfici interne o sull'anello girevole. Risciacquare e asciugare.

3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla potenza massima.

4. Lavare il piatto in lavastoviglie quando necessario.

✉ **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:
- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

✉ Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

E' opportuno prendere alcune semplici precauzioni per la corretta conservazione del forno a microonde e quando si richiede assistenza.

Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- ***Cardini rotti***
- ***Guarnizioni usurate***
- ***Telaio del forno piegato o deformato***

Le riparazioni devono essere svolte solo da personale qualificato.

☛ **NON** rimuovere il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:
- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

✉ Se si desidera stoccare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e senza polvere.
Motivo**:** La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

✉ Questo forno a microonde non è concepito per uso commerciale.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	**PG117U**
Fonte di alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo di corrente	
Potenza massima	3250 W
Microonde	1400 W
Griglia superiore	900 W
Griglia elettrica	1850 W
Potenza generata	100 W/900 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metodo di raffreddamento	Motore ventola di raffreddamento
Dimensioni (Lar. x Pro. x Alt.)	
Esterne	529 x 350 x 481 mm
Cavità del forno	344 x 240 x 345 mm
Volume	30 litri
Peso	
Netto	21 kg circa

Nota

Nota

Nota

SAMSUNG
ELECTRONICS